

|                    | Angaben zum Produkt  |  |  |  |
|--------------------|--|--|--|--|
|                    | Artikel  | Mangowürfel  |  |  |
|                    | Produktgruppe  | TK-Früchte exotisch konventionell  |  |  |
|                    | Herkunftsländer  | i.d.R. Indien, Vietnam, Peru   |  |  |
| Produktbezeichnung |  | Mangowürfel konventionell, tiefgefroren  |  |  |
| 2.                 | Nährwertangaben  |  |  |  |
|                    | Auf 100 g  |  |  |  |
|                    | Brennwert 269 kJ / 64 kcal   |  |  |  |
|                    | Fett   | 0,47 g   |  |  |
|                    | davon:   |  |  |  |
|                    | gesättigte Fettsäuren  | 0,11 g   |  |  |
|                    | Kohlenhydrate  | 13,36 g  |  |  |
|                    | davon:   | ·  |  |  |
|                    | Zucker   | 13,08 g  |  |  |
|                    | Ballaststoffe  | 1,77 g   |  |  |
|                    | Eiweiß   | 0,63 g   |  |  |
|                    | Salz*  | < 0,02 g   |  |  |
|                    | dzgehalt ist ausschließlich auf die Anwesenheit de<br>kungen bzw. Änderungen. Abweichungen zu vorf | es natürlich vorkommenden Natriums zurückzuführen. Nährwerte unterliegen her deklarierter Ware sind möglich.   |  |  |
| 3.                 | Lagerbedingungen   |  |  |  |
|                    | Temperatur:  | < -18° C   |  |  |
|                    | Mindesthaltbarkeit:  | 2 Jahre ab Produktionsdatum  |  |  |
|                    | Restlaufzeit:  | mind. 6 Monate bei Anlieferung   |  |  |
| 4.                 | Verpackung   |  |  |  |
|                    | Verpackungseinheit(VE)   | 1x10 kg-Karton, 4x2,5 kg-Karton  |  |  |
|                    | Primärverpackung   | Polyethylenbeutel  |  |  |
|                    | Sekundärverpackung   | Kartons  |  |  |
|                    | Transportverpackung  | Europalette oder H1-Palette  |  |  |
|                    | Nettofüllmenge   | 10 kg  |  |  |
| 5.                 | Produktbeschreibung:   |  |  |  |
|                    |  |  |  |  |
|                    |  | ler Rohware, von einheitlicher Reife und aus einer Sorte,<br>nach Vereinbarung), tiefgefroren, frei rollend.   |  |  |
| 6.                 |  | nach Vereinbarung), tiefgefroren, frei rollend.  |  |  |
| <b>6</b> .         | entkernt, gewürfelt (Schnittgröße r  | nach Vereinbarung), tiefgefroren, frei rollend.  |  |  |
| <b>6</b> .         | entkernt, gewürfelt (Schnittgröße r<br>Sensorik (Produktbeschreibu                                 | nach Vereinbarung), tiefgefroren, frei rollend.  |  |  |
| <b>6.</b>          | entkernt, gewürfelt (Schnittgröße r  Sensorik (Produktbeschreibu  Aussehen                         | nach Vereinbarung), tiefgefroren, frei rollend.  Ing)  mehrheitlich einheitliche Größe   |  |  |
| 6.                 | entkernt, gewürfelt (Schnittgröße r  Sensorik (Produktbeschreibu  Aussehen  Farbe                  | mehrheitlich einheitliche Größe sortenabhängig, gelblich bis dunkelorange  |  |  |
| 6.                 | entkernt, gewürfelt (Schnittgröße r  Sensorik (Produktbeschreibu  Aussehen  Farbe  Geruch          | mehrheitlich einheitliche Größe sortenabhängig, gelblich bis dunkelorange arttypisch   |  |  |
| 6.                 | entkernt, gewürfelt (Schnittgröße r  Sensorik (Produktbeschreibut Aussehen Farbe Geruch Geschmack  | mach Vereinbarung), tiefgefroren, frei rollend.  Ing)  mehrheitlich einheitliche Größe sortenabhängig, gelblich bis dunkelorange arttypisch arttypisch |  |  |

| Version   | 6 gültig ab 10.06.2021       |
|-----------|------------------------------|
| Seite     | 1 von 4                      |
| Dateiname | VK-Spezifikation_Mangowürfel |



| 7. Zutatenverzeichnis  | (Hau       | ıptbest                | <mark>andteile) ir</mark> | ı %                                   |
|--|------------|------------------------|---------------------------|---------------------------------------|
| Zutaten  | [%]        |                        |                           | tierischer / pflanzlicher Herkunft    |
| 1. Mango   |            |                        | 100                       | pflanzlich                            |
| 8. Behandlung mit ion  | isier      | enden                  | Strahlen                  |                                       |
| □ ja   |            |                        |                           |                                       |
| wenn ja, welche ?  | )          |                        |                           |                                       |
| X nein   |            |                        | 1                         |                                       |
| 9. Allergie- u. stoffwed   | hse        | <mark>Ireleva</mark> i | nte Angabe                | en                                    |
| Das Produkt enthält  | Ja         | Nein                   | In Spuren                 | Genaue Beschreibung / Ursprungsquelle |
| Erdnusseiweiß  | Щ          | X                      |                           |                                       |
| Hühnereiweiß   | Щ          | X                      |                           |                                       |
| Milcheiweiß  | 닏          | X                      |                           |                                       |
| Milchzucker (Laktose) Schwefeldioxid und                         | H          | X                      |                           |                                       |
| Scriwereidioxid und<br>Sulfite als SO <sub>2</sub><br>(> 10 ppm) |            | ^                      |                           |                                       |
| Sellerie und   |            | Х                      |                           |                                       |
| Sellerieerzeugnisse  |            |                        |                           |                                       |
| Sojaeiweiß   |            | X                      |                           |                                       |
| Glutenhaltiges   |            | X                      |                           |                                       |
| Getreide und daraus  |            |                        |                           |                                       |
| hergestellte   |            |                        |                           |                                       |
| Erzeugnisse  |            | V                      |                           |                                       |
| Sesamsamen und<br>Sesam-   |            | X                      |                           |                                       |
| samenerzeugnisse   |            |                        |                           |                                       |
| Senf und X   |            |                        |                           |                                       |
| Senferzeugnisse  |            |                        |                           |                                       |
| Fisch und  | П          | Х                      | П                         |                                       |
| Fischerzeugnisse   |            |                        |                           |                                       |
| Krebstiere und   |            | X                      |                           |                                       |
| Krebstiererzeugnisse   |            |                        |                           |                                       |
| Lupine und<br>Lupinenerzeugnisse                                 |            | X                      |                           |                                       |
| Weichtiere   |            |                        |                           |                                       |
| (Mollusken) und  |            |                        |                           |                                       |
| Weichtiererzeugnisse   |            |                        |                           |                                       |
| Schalenfrüchte, d.h.   | $  \sqcup$ | X                      |                           |                                       |
| Mandel (Amygdalus  |            |                        |                           |                                       |
| communis L.),  |            |                        |                           |                                       |
| Haselnuss (Corylus   |            |                        |                           |                                       |
| avellana), Walnuss   |            |                        |                           |                                       |
| (Juglans regia),   |            |                        |                           |                                       |
| Kaschunuss (Anacar-  |            |                        |                           |                                       |
| Version 6 gültig ab 10.06  | 2024       | 1                      |                           |                                       |

| Version   | 6 gültig ab 10.06.2021       |
|-----------|------------------------------|
| Seite     | 2 von 4                      |
| Dateiname | VK-Spezifikation_Mangowürfel |



| dium occidentale),      |  |
|-------------------------|--|
| Peccanuss (Carya        |  |
| illinoisis (Wangenh.)   |  |
| K. Koch), Paranuss      |  |
| (Bertholletia excelsa), |  |
| Pistazie (Pistacia      |  |
| vera),                  |  |
| Macadamianuss u.        |  |
| Queenslandnuss          |  |
| (Macadamia              |  |
| ternifolia) sowie       |  |
| daraus hergestellte     |  |
| Erzeugnisse             |  |
| 40 100 111 1 1 1        |  |

#### 10. Mikrobiologische Werte bei Ablauf MHD

| Parameter           | Toleranz [KbE/g] |  |  |
|---------------------|------------------|--|--|
| Gesamtkeimzahl      | ≤ 1.000.000      |  |  |
| E. coli             | ≤ 1.000          |  |  |
| Salmonellen in 25 g | negativ          |  |  |
| Listerien           | ≤ 100            |  |  |
| Hefen               | ≤ 50.000         |  |  |
| Schimmelpilze       | ≤ 50.000         |  |  |

## Ansprechpartner für QS-Fragen: Frau Kathrin Girard

|         | <u>riau Kaliilii Gilalu</u> |  |
|---------|-----------------------------|--|
| E-mail  | kathrin.girard@agro-food.de |  |
| Telefon | 0049 174 1966204            |  |

#### 11. Verordnung (EG) 396/2005

Die Höchstmengen an Rückständen liegen unter den in der Verordnung(EG) 396/2005 beschriebenen Werten.

#### 12. Novel Food-/GVO-Verordnung

Die Ware darf gemäß Verordnung(EG) 1829/2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Verordnung (EG) 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen, nicht aus GVO bestehen, nicht aus GVO hergestellt worden sein, bzw. keine Zutaten enthalten, die aus GVO hergestellt wurden, einschließlich der Zusatzstoffe Aromen. Das Produkt ist kein neuartiges Lebensmittel gemäß der Novel Food Verordnung (Verordnung (EG) Nr. 258/97).

#### 13. Rechtliche Anforderungen

Der Hersteller und Lieferant sichert zu, dass das Produkt inkl. Verpackung allen in der EU zum Zeitpunkt der Lieferung geltenden lebensmittelrechtlichen sowie allen weiteren gesetzlichen Bestimmungen entspricht. Die Herstellung und Weiterverarbeitung des Produktes muss in Übereinstimmung mit den allgemeinen GHP-Grundsätzen (Gute-Hygiene-Praxis) unter Einhaltung hygienischer Bedingungen erfolgen. Produkt vor Verbrauch erhitzen. Die vorstehenden Angaben basieren auf unseren derzeitigen

| Version   | 6 gültig ab 10.06.2021       |
|-----------|------------------------------|
| Seite     | 3 von 4                      |
| Dateiname | VK-Spezifikation_Mangowürfel |



Kenntnissen und Erfahrungen, die aufgrund sorgfältiger Untersuchungen zustande gekommen sind. Sie stellen jedoch keine Zusicherung im rechtlichen Sinne dar, da Schwankungen in grundsätzlich allen dargestellten Werten wegen der Verwendung natürlicher Rohstoffe nicht auszuschließen sind. Darüber hinaus können sich durch unsachgemäße Produkthandhabung Qualitätsänderungen ergeben, die außerhalb unseres Einflussbereiches liegen.

Diese Spezifikation wurde nach unserem besten Wissen und Gewissen erstellt. Sie ist vom Empfänger zu prüfen und entbindet ihn nicht von seiner Qualitätsverantwortung und Sorgfaltspflicht.

#### 14. IFS

Unsere Produkte stammen von Betrieben, welche i.d.R. IFS- und /oder BRC- und/oder FSSC 22000- zertifiziert sind.

Alle unsere Lieferanten/Produktionsbetriebe arbeiten ausnahmslos gemäß den Vorschriften des HACCP.

Oben genannte Institutionen sind von der GFSI (Global Food Safety Initiative) anerkannt.

#### 15. Anschrift

Agro Food Lebensmittel GmbH Bahnhofplatz 4 d 85540 Haar

Diese Spezifikation wurde elektronisch erstellt und ist deshalb auch ohne Unterschrift gültig.

| Version   | 6 gültig ab 10.06.2021       |
|-----------|------------------------------|
| Seite     | 4 von 4                      |
| Dateiname | VK-Spezifikation_Mangowürfel |